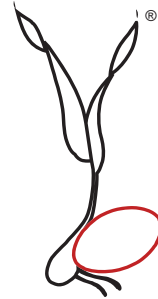


Getreide, Mehl und Brot

Die Fachzeitschrift für Getreide, Mehl, Brot und Backwaren
in Forschung und Technik



Hinweise für Autoren

Die Autoren werden gebeten, redaktionelle Beiträge immer per E-Mail an die Schriftleitung (f.pfleger@agf-detmold.de) zu schicken. Mögliche Dateiformate sind doc, docx oder rtf (keine PDF-Dateien), die möglichst wenig vor-formatiert sind.

Es sollten ein kurzer, prägnanter Beitragstitel, ggf. mit erläuterndem Untertitel sowie kurze und prägnante Zwischenüberschriften gewählt werden. Die Autoren bitte mit akademischem Titel, Vor- und Zuname, ggf. Institutszugehörigkeit und Ort angeben. Eine Gliederung sollte mit arabischen Zahlen in der Form 1., 1.1, 1.1.1 erfolgen.

Es wird darum gebeten, bei der Manuskripterstellung die Maßeinheiten nach dem SI-System sowie die Rechtschreibung nach Duden zu verwenden. Es gilt die neue deutsche Rechtschreibung, hier speziell die Dudenempfehlung, das sind die gelb hervorgehobenen Felder im Duden. Abkürzungen im Text sollten erläutert werden.

Bei Grafikdateien ist darauf zu achten, dass sie als tif, jpg, eps oder PDF mitgeliefert werden und nicht in die Textdateien integriert sind, sondern als separate Dateien geschickt werden. Sie sollten eine Auflösung von mind. 300 dpi bei einer Spaltenbreite von 178 mm, Zeichnungen (Bitmaps) mind. 600 dpi, aufweisen und werden dann von der Redaktion entsprechend angepasst.

Es sollte auf alle Abbildungen und Tabellen im Text verwiesen werden. Die Abbildungen bitte entsprechend der Reihenfolge im Text durchnummerieren, Teilabbildungen ggf. bezeichnen. Alle Abbildungen müssen mit Unterschriften und erläuternden Beschriftungen und ggf. Quellenhinweisen versehen werden. Die Autoren sind dafür verantwortlich, dass bei Manuskripteinreichung alle erforderlichen Rechte an verwendeten Abbildungen vorliegen.

Es wird darum gebeten, dass komplexe Schemata (z. B. Tabellen) in die Textdateien eingebettet werden und auf Textfelder verzichtet wird. Alle Tabellen müssen mit Ta-

bellensüberschriften versehen werden, Erläuterungen bitte in die Tabellen-Fußnote setzen, die Tabellen entsprechend der Reihenfolge im Text durchnummerieren.

Grundsätzlich gilt, dass alle Abbildungen und Tabellen für sich lesbar und verständlich sein müssen, d. h., alle zum Verständnis notwendigen Informationen (z. B. Abkürzungen) müssen im Begleittext erläutert werden, um ein umständliches Suchen im Text zu vermeiden.

Von den Autoren wird die Benutzung der allgemein üblichen Zitierregeln und bibliographischen Standards im Literaturnachweis am Schluss des Artikels erwartet. Die Literaturstellen bitte entsprechend der Reihenfolge im Text durchnummerieren und die Zitatnummern im Text in eckige Klammern setzen.

Für das Literaturverzeichnis gilt folgendes Muster (Reihenfolge der Literaturstellen wie im Text zitiert):

1. Meier, A., und B. Müller: Salzreduktion im Brot. – Getreide, Mehl und Brot **1** (2017), S. 1–9
2. Myer, A., and B. Miller: Salt reduction in bread. – Cereal Science **10** (2000), p. 1–9
3. He, F. J., and G. A. MacGregor: Reducing salt in foods. – Publishing Ltd., Cambridge/UK (2007), p. 18–54
4. Klingler, R. W.: Grundlagen der Getreidetechnologie. – Behr's Verlag, Hamburg (1995)
5. Meier, A.: Die Rolle der Stärke beim Backen. In: Handbuch Backen. B. Müller (Hrsg.). – Verlag Moritz Schäfer, Detmold (1984), S. 17–22
6. Myer, A.: The role of starch during baking. In: Baking Manual. B. Miller (ed.). – Moritz Schaefer Publishing, Detmold/Germany (1984), p. 17–22

Für eventuelle Rückfragen und die Übersendung eines Belegexemplars bitte eine aktuelle Telefonnummer sowie eine Postadresse angeben.